



Seit 1999 pflegen wir tagtäglich die Kunst der japanischen Sushi-Küche, indem wir ausschliesslich ausgewählte und hochwertige Produkte verwenden. Mit sorgsamer Hingabe und Leidenschaft kreieren wir unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Erlebe unsere traditionelle Sushi-Auswahl, die einzigartigen Dragon Rolls, die innovativen Nori Tacos und die vielfältigen Izakaya-Delikatessen. Tauche in unsere Welt voller japanischer Aromen ein – herzlich willkommen im Yooji's, wo japanische Tradition auf moderne Innovation trifft!

yoojis.com

Spritzer

Yooji's Apéro Pflaumenwein, Prosecco	10.9
Blueberry Ginger Spritz Heidelbeer-Ingwer-Likör, Prosecco	12.9
Berry Cava Spritz Cava Rosé, Erdbeere, Limette, Mineralwasser	12.9
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	12.9
Hugo Holunderblüte, Prosecco, Mineralwasser	12.9
Gespritzter Weisswein süß oder sauer	8.5

Cocktails

Yooji's Mule Wodka, Sake, Ingwer, Limette, Zuckersirup, Mineralwasser, Minze	14.9
Yuzu London Leaves Gin, Apfel, Yuzu, Gurke, Minze	15.9
Whiskey Sour Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiss	16.9
Hanami Gin Tonic Kirschblüten-Gin, Gents Tonic	16.9

Sparkling Wine

Paul Clouet Sélection Grande Reserve 1dl/7.5dl Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – Champagne, Frankreich	14.5/79
Prosecco Extra Dry DOC 1dl/7.5dl Glera – Enrico Bedin, Venetien, Italien	8.5/54
Cava Palau Rosé Brut 1dl/7.5dl Trepát – Mont Marçal, Penedés, Spanien	8.9/58
Zero Mousseux Alkoholfrei 1dl/7.5dl Riesling, Kerner, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg, Deutschland	8.5/54

Switzerland Special

Gipfelstürmer ✂ 1 Stück Nori, Mostbröckli, Sushireis, Bärner Küssli	4.9
Alpe-Rind-Rölleli ✂ 4 Stück Rindfleisch (CH), Bohnen, Sauerkraut, Senf-Meerrettich-Sauce	8.9
Fischstäbli-Rolle 3 Stück frittierter Pollack, Eier-Tatar, rote Kornblüten, Schnittlauch, Röstzwiebeln	7.9
Gotthard Bärner Küssli Nigiri ✂ 2 Stück Gotthard Nigiri mit Bärner Küssli (Hartkäse mit Pfeffer)	10.9
Gotthard Aburi Nigiri ✂ 2 Stück flambierter Zander (CH), süsse Sojasauce	10.9
Gotthard Nigiri ✂✂ 2 Stück Zander (CH)	9.9
Gotthard Sashimi ✂ Zander (CH), Sashimi mit Yuzu-Ponzu-Dressing, Schnittlauch, Togarashi-Chili	15.9
Tells Platte flambierter Zander (CH), süsse Sojasauce, Bärner Küssli, Schnittlauch	14.9
Marroni-Schüümli ◊ Marroni-Mousse, Zwetschgenkompott, Basler Lækkerli	5.9

Limited Edition

✂ keine glutenhaltigen Zutaten ✂ keine Milch ◊ vegetarisch ◉ vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben dir unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Herkunft Fisch und Fleisch

Thunfisch: Gelbflossenthunfisch [Thunnus albacares], gefangen mit Haken und Langleinen, FAO 71/77/81.

Lachs: Atlantischer Lachs [Salmo Salar], Zucht, Schottland oder Norwegen.

Kingfish: Gelbschwanzmakrele [Seriola lalandi], Zucht, Australien. Geflügel und Rindfleisch: Schweiz.

Snow Crab: Krabbe [Chionoecetes opilio], Kanada, gefangen mit Reusen und Fallen, Nordwest-Atlantik, FAO 21.

Oona Caviar No. 103: Störrogen [Acipenser baerii], in Aquakultur gewonnen in der Schweiz mit

Umschliessungsnetzen und Hebenetzen.

Zu den Herkunftsangaben Fleisch und Fisch aus den Angeboten Chef's Choice und Limited Edition geben dir unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. 02/24

Menu

Sashimi ✂✂ Tuna, Salmon, Hamachi, Crevetten, Omeletten, Sushireis	38
Nigiri 7 Chef's Choice (Fisch) Nigiri	34
Sushi 3 Nigiri, 4 Inside Out, 6 Maki	32
Sushi Green ◊ 3 Nigiri, 4 Inside Out, 6 Maki	30

Serviert mit Miso Soup und Cucumber Wakame Salad

Miso Soups

Classic ✂◊	8
Spicy Fish ✂	11

Izakaya – Starter

Edamame ✂◊ Maldon-Meersalz	6
Spicy Soy Garlic Edamame ◊ Chili, Knoblauch, Ingwer, Soja	8
Teriyaki Chicken Meat Balls ✂ Chicken Meatballs, Spicy-Sesam-Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Chilifäden	14
Glazed Pork Belly ✂ Schweinebauch (CH), Sweet-Soja-Marinade, Lauch	14
Fried Beef Gyoza ✂ Teriyaki-Sauce, Mayonnaise, Frühlingszwiebeln	17
Garlic Beef ✂ Rindshuftsteak (CH), Knoblauch-Sojasauce, Garlic Chips	42

Noodle Soups

Tofu <small>Ø</small>	19
Chicken <small>Ø</small>	21
Fish <small>Ø</small>	22
Beef <small>Ø</small>	23

Mit Ramen-, Soba- oder Udon-Nudeln?

Mild oder mit Spicy-Sesam-Miso?

Bowls

Salmon Mango Poké <small>Ø</small>	26
mit Ikura-Caviar, Granatapfelkernen, Edamame, Sushireis	
Maguro Avocado Poké <small>Ø</small>	28
mit Edamame, Sushi Reis	
Salmon Donburi	26
mit Onsen-Ei, Teriyaki-Sauce, Mango-Mayo, Sushireis	
Maguro Donburi	28
mit Onsen-Ei, Teriyaki-Sauce, Golden-Miso-Mayo, Sushireis	

Sashimi

Classic Selection <small>Ø</small>	47
Tuna, Salmon, Tuna & Oona Caviar No. 103, Salmon & Ikura-Caviar, Hamachi & Lime-Caviar	
Hamachi Passion Ponzu <small>Ø</small>	23
Gelbflossenmakrele, Passionsfrucht, Yuzu-Ponzu-Dressing	

Dragon Rolls 8 Stück

Garden <small>Ø</small>	23
Pink Daikon, Gurken, Golden-Miso-Mayo, Reisblatt, Micro Leaf	
Salmon Teriyaki	27
Lachs, Gurken, Cream Cheese, süsse Sojasauce, Ikura-Caviar	
Red Tuna <small>Ø</small>	29
Maguro Tatar, Spicy-Korean-Mayo, Frühlingszwiebeln, Rice Cracker	
Shrimp Snow Crab <small>Ø</small>	32
Shrimp Tatar, Krabbenfleisch, Gurke, Yuzu-Ponzu-Dressing, Limettenzeste	
Hamachi & Caviar	39
Gelbflossenmakrele, Thunfisch, Koriander, Golden-Miso-Mayo, Oona Caviar No.103	

Nigiri 2 Stück

Salmon <small>Ø</small>	7.9
Tuna Zuke <small>Ø</small>	9
Salmon Aburi Teriyaki <small>Ø</small>	11
Shrimp & Cucumber	11
Hamachi & Oona Caviar No. 103 <small>Ø</small>	19

Nori Taco 3 Stück

Spicy Tuna Tatar <small>Ø</small>	18
Snow Crab Yuzu Ponzu <small>Ø</small>	19
Hamachi Ceviche <small>Ø</small>	19

Caviar 5g

Oona Caviar No. 103 <small>Ø</small>	20
---------------------------------------------	----

Sake

Île Four Junmai Premium 1dl/7.2dl	7.5/49
Dentoshu Aka Ninki 1dl Poliergrad: 60%, Ginjo	9.5
Ninki Kuro Yooji's Special Sake 3dl/7.2dl Poliergrad: 60%, Junmai Ginjo	28.9/62
Sake Baby! 3dl Poliergrad 50%, Junmai Ginjo	35
Heavensake Junmai 12 1dl/7.2dl	10.5/67
Heavensake Junmai Ginjo 1dl/7.2dl Poliergrad: 51%, Junmai Ginjo	11.9/79
Heavensake Junmai Daiginjo 7.2dl Poliergrad: 50%, Junmai Daiginjo	120

Non-Alcoholic

Zero Hugo Holunderblüte, Zero Mousseux, Mineralwasser	12.9
Zero Gin Tonic Ceder's Classic mit Tonic	14.9
Yooji's Berry Sling Ceder's Classic, Erdbeere, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze	14.9
Dimi San Passionsfrucht, Zitronensaft, Minze, Mineralwasser	9.9

White Wine

Marius Blanco 1dl/7.5dl Verdejo – Finca Los Timonares, Almansa, Spanien	7.5/49
Bio Riesling 1dl/7.5dl Brogsitter, Mosel, Deutschland	8.9/58
Chardonnay 1dl/7.5dl Domaine Tour de Pech, Languedoc, Frankreich	8.9/58
Grillo 7.5dl Azienda Agricola Patri Rocco, Sizilien, Italien	66
Koshu 7.5dl Weingut Schönleber-Blümlein, Rheingau, Deutschland Aus der einzigen Koshu-Rebsorte ausserhalb Japans	85

Rosé Wine

Palm 1dl/7.5dl Grenache, Cinsault, Syrah – Château de L'Escarelle, Provence, Frankreich	8.5/54
---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Red Wine

Pinot Noir 1dl/7.5dl Domaine Tour de Pech, Languedoc, Frankreich	8.9/58
Terra del Sole 1dl/7.5dl Merlot – Cantine Ghidossi, Tessin, Schweiz	9.9/66
Cerasuolo di Vittoria 7.5dl Nero d'Avola, Frappato – Azienda Agricole Patri Rocco, Sizilien, Italien	69
Sestalino 2019 7.5dl Cabernet, Callet, Merlot, Syrah – Ses Talaioles, Mallorca, Spanien	77

Beer

Asahi 3.3dl Lagerbier, Japan, 5%	7.5
Kirin 3.3dl Premium-Bier, Japan, 5%	7.9
Jasmin Reisbier 3.3dl Bio Fairtrade, Einsiedeln, 4.8%	7.9
Yuzu Pale Ale 3.3dl Pale Ale, Kyburg, 5.7%	8.5
Kirin Free 3.3dl Premium-Bier, Japan, 0%	7.9
Lola Bier 3.3dl India Pale Ale, Bern, 0%	8.5

Whisky

Suntory Toki 43% Vol. 4cl Hakushu, Yamazaki & Chita Destillieren, Japan	12.9
Kamiki Sakura Wood 48% Vol. 4cl Blended Malt Whisky, Japan	17.9

Plum Wine

Choya 1dl Kalt oder warm	8.9
------------------------------------	-----

Bio Yootea

Lemon Grass 5dl Grüntee, Zuckerrohr, Zitronengras	5.9
Ginger Apple 5dl Grüntee, Apfel, Ingwer	5.9
Jasmeen Green 5dl Grüntee, Jasmin, Minze	5.9
Pink Rose 5dl Grüntee, Granatapfel, Rose	5.9

Bio Tea

Peppermint Infusion Aufguss mit frischer Pfefferminze	5.9
Ginger Infusion Aufguss mit frischem Ingwer	5.9
Hayato Sencha – Grüntee aus Japan	5.9
Jinjin Mango Lu Dao – Grüntee mit Mango	5.9
Nandil Assam – indischer Schwarztee	5.9
Namira Pfefferminze	5.9
Claire Verveine	5.9
Traudl Almkräuter	5.9
Annemarie Rote Beeren	5.9
Bongani Rooibos-Vanille	5.9
Sarala Chai – Schwarztee mit Gewürzen	5.9

Softdrinks

Mineral Still and Sparkling 5dl	5.9
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	
Citron Lemonade 3.3dl	6.9
Purer Bio-Limetten- und Zitronensaft, ohne Konzentrate und aus fairem Anbau	
Grapefruit Lemonade 3.3dl	6.9
Purer Bio-Pink-Grapefruit- und Zitronensaft, ohne Konzentrate und aus fairem Anbau	
Kombucha Passionfruit 3.3dl	6.9
Schweizer Bio-Kombucha mit Passionsfruchtsaft	
Super Maté 3.3dl	6.9
Schweizer Bio-Mate mit Kohlensäure	
Matcha Energy Drink 2.5dl	5.9
Bio-Matcha, Mango, Zitrone	
Coca-Cola 3.3dl	5.5
Classic oder Zero	

Juice

Mango Juice	5.9
Mangosaft	
Coconut Water	6.9
Naturbelassenes Bio-Kokoswasser	
Bio-Apfelschorle	5.9
Aus naturtrübem Apfelsaft	

